

Herbstzeit

Wildzeit



Abmarsch zur Viehschau

Vorspeisen

<i>Gemischter Blatt-Salat</i> (Eierschwämmli + Speck)	13.50
<i>Wildravioli an Eierschwämmli-Sauce</i>	13.50
<i>Steinpilz-Creme-Suppe</i>	9.50
<i>Kürbis-Creme-Cuppe</i>	9.00

Dessert

<i>Caramel-Köpfli</i>	mit Rahm	6.50
<i>Coupe Nesselrode</i>		11.50
<i>Port. Vermicelles</i>	mit/ohne Kirsch	9.50
<i>1/2 Port. Vermicelles</i>	mit/ohne Kirsch	7.50
<i>Rotwein-Zwetschgen</i>	mit Zimtglace + Rahm	12.50

Wildgerichte

<i>Rehpfeffer</i>	hausgemacht	31.50
hausgemachte Spätzli Blaukraut, Rosenkohl Champignons, Silberzwiebeln, Speck, Früchte, glasierte Marroni		
	<i>kleinere Portion</i>	27.50
<i>Rehrücken am Stück gebraten</i>		44.50
an Pfifferling-Rahmsauce, Früchte, glasierte Marroni hausgemachte Spätzli Rosenkohl, Blaukraut		
	<i>ab 2 Personen</i>	
<i>Hirsch-Entrecôte</i>	(Schweiz oder Österreich)	35.50
am Stück gebraten, an Wildrahmsauce hausgemachte Spätzli Rosenkohl, Blaukraut, Früchte, glasierte Marroni		
<i>zarte Rehschnitzel</i>		38.50
an feiner Pfifferling-Rahmsauce hausgemachte Spätzli Rosenkohl, Blaukraut, Früchte, glasierte Marroni		
<i>geschnetztes Rehfleisch</i>		35.50
an feiner Wildsauce mit Pilzen hausgemachte Spätzli Rosenkohl, Blaukraut, Früchte, glasierte Marroni		
<i>Herbst-Teller</i>		26.00
Gemüse, Blaukraut, Rosenkohl, Früchte Marroni, Spätzli, Pfifferling-Rahmsauce		